

Velouté de zanahoria con leche de coco con queso crema al curry y pan de ajo casero

Vegetariano

Cocinando: 20 min • Listo en: 45 min

4



Pan de chapata



Zanahoria



Cebolla



Curry en polvo



Leche de coco



Perejil



Cúrcuma en polvo



Caldo vegetal



Queso crema

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, mantequilla, ajo, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, túrmix, cazo grande, tapa, pelador, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Pan de chapata 13)	2 unidades	4 unidades
Zanahoria	2 unidades	4 unidades
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Curry en polvo 9)	1 sobre	2 sobres
Leche de coco	200 gramos	400 gramos
Perejil*	½ unidad	1 unidad
Cúrcuma en polvo	1 sobre	2 sobres
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Queso crema* 7)	2 paquetes	4 paquetes
Mantequilla	2 cucharadas	4 cucharadas
Ajo	2 unidades	4 unidades
Agua	500 ml	1000 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	434 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2394/572	552/132
Grasas (g)	26,1	6,0
de las cuales saturadas (g)	19,8	4,6
Carbohidratos (g)	70,4	16,2
de los cuales azúcares (g)	13,8	3,2
Proteínas (g)	13,3	3,1
Sal (g)	2,5	0,6

Alérgenos

7) Leche **9)** Mostaza **10)** Apio **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

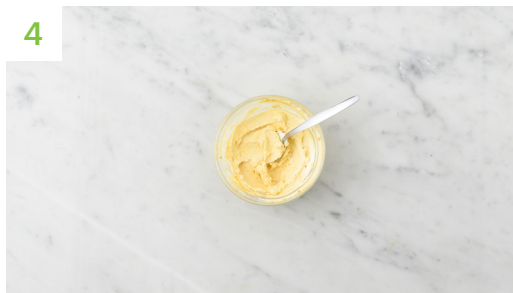
¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en [hellofresh.es](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



Prepara las verduras

Precalienta el horno a 200°C. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en cubitos pequeños. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **zanahoria** y córtala en rodajas de 1-2 cm.



Combina el queso y el curry

En un bol pequeño, agrega el **queso crema** y el **curry en polvo** restante. Mezcla bien y reserva.



Cocina las verduras

En un cazo grande, agrega un chorrito de **aceite** junto con la mitad del **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Agrega la **cebolla** y la **zanahoria** y cocina durante 5 min, hasta que se ablanden. Agrega el **agua** (ver cantidad en ingredientes), el **caldo vegetal** en polvo, la **leche de coco**, la **cúrcuma** y la mitad del **curry en polvo**. Tapa el cazo y cocina a fuego lento 20 min.



Tritura la velouté

Cuando las **verduras** del cazo estén tiernas, tritura con ayuda de un túrmix hasta que quede una **crema** homogénea. **Salpimienta** al gusto.



Adereza y hornea el pan

Mientras tanto, pica la mitad del **perejil** (doble para 4p). En un bol, mezcla un chorrito de **aceite** o, de forma opcional, la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) junto con la mitad del **perejil** y el **ajo** restante. Abre los **panes de chapata** y cubre cada parte con la mezcla de **perejil** y **ajo**. Coloca los **panes de chapata** hacia arriba en una bandeja de horno con papel de horno. Hornea durante 10 min o hasta que esté dorado y crujiente.



Emplata y disfruta

Sirve el **velouté de zanahoria** en platos hondos. Decora con el **queso crema al curry** y con **perejil** restante al gusto. Sirve el **pan de ajo** como acompañamiento.

¡Que aproveche!